

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

Un moment del curs de cuina de temporada i productes de proximitat.
Un moment del curs de cuina de temporada i productes de proximitat.

Una quarantena de persones han participat en algun dels tres cursos de cuina de primavera que van finalitzar ahir

Dimecres 15 de juliol de 2015

Programes | [Cursos de cuina de primavera](#)

Un total de 40 persones han participat en algun dels tres cursos de cuina de primavera que s'han dut a terme entre els mesos de maig i juliol als Safareigs de la Baixada de Palau.

El darrer dels tallers, que ha tingut lloc els dimarts 30 de juny i 7 i 14 de juliol, ha comptat amb 14 participants que han pogut aprendre a elaborar diferents plats de cuina de temporada i productes de proximitat. Els plats preparats han estat amanida de lleties, lluç amb gaspatxo de cireres i oli de sèsam, coca de paté d'albergínia fumada i brie, espaguetis negres amb salsa de mar, saltimbocca, carbassons farcits de gamba, tiramisú de fruites i tsatsiki grec.

Durant el mes de juny (els dimarts 2, 9 i 16) es va celebrar el taller titulat "Postres d'estiu i coca de Sant Joan", on els 9 assistents van fer plats saludables i lleugers com són barquetes de síndria i meló amb fruits del bosc, pastís de Baileys, sorbet de llimona, gelat de torró, quadrat de poma, mel i mató, sopa de meló amb escuma de menta, mousse de xocolata de cafè i canyella i coca de Sant Joan.

Els tallers es van iniciar el mes de maig (els dies 12, 19 i 26) amb una proposta dedicada a la preparació de tapes i entrants, on es van facilitar als 17 participants receptes senzilles, divertides i creatives. Així, es van preparar plats com pastís Tatin de cebes confitades, musclos tigres, torradetes de sobrassada amb pera, milfulls de síndria amb mozzarella i vinagreta d'alfàbrega, llagostins arrebossats amb nachos, "montaditos" de truita de patata, vichyssoise de pera amb ravioli de formatge blau, sablés salats o miniquiche.

Un cop realitzada cadascuna de les classes, que tenien una durada de dues hores, els participants podien degustar allà mateix les seves receptes.

A partir del mes d'octubre, l'Ajuntament preveu organitzar una nova edició de cursos o tallers de cuina, amb l'objectiu que les persones que s'hi apuntin aprenguin a elaborar nous plats i descobreixin noves maneres de cuinar.

- [Safareigs de la Baixada de Palau](#)
C. de la Baixada del Palau, 1